20.041 Tvarohové chrupky
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
tvaroh	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	2,00	2,00
múka polohrubá	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	2,00	2,00
tuk	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	2,00	2,00
džem	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,30	1,30
cukor práškový	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,30	1,30
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04
hmotnosť porcie v g	55		55		55		70	

Receptúra

Výrobný postup

Tvaroh prelisujeme, pridáme zmäknutý tuk, preosiatu múku, soľ a spracujeme hladké cesto, ktoré vyvaľkáme na tenký plát. Krájame na štvorčeky, ktoré plníme džemom, preložíme do trojuholníka a pečieme vo vyhriatej rúre do ružova. Upečené obaľujeme v práškovom cukre.
Pre vekovú skupinu A ak podávame ako olovrant normujeme 2 násobok.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1091	262	3,38	14,0	0,0	30,0	0,6	17,1	0,3	0,163	0,0	0,1	0,4	0,0
B	1091	262	3,38	14,0	0,0	30,0	0,6	17,3	0,3	0,163	0,0	0,1	0,4	0,0
C	1091	262	3,38	14,0	0,0	30,0	0,6	17,3	0,3	0,163	0,0	0,1	0,4	0,0
D	1343	322	4,22	17,5	0,0	36,3	0,7	21,6	0,3	0,203	0,0	0,1	0,5	0,0